

 **Clemens Busch**

Riesling "vom grauen Schiefer"

 2022, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 9912014278

 Riesling

Alkoholgehalt: 11,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geräucherte Forelle mit Dill und Meerrettich

(Fisch)

Salat von Apfel und Kohlrabi mit Leinsamen und

Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Geraspelter Blumenkohl mit Sesamsauce und

Datteln

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.12.2023

Info:

Der Name ist Programm. Auf den grauen Schieferböden der Pündericher Lagen entstammt dieser Wein den höheren Parzellen.

Klassischer Ausbau bei Clemens Busch, wie für fast alle Weine. Die Ernte findet Mitte Oktober bei 85-90° Oechsle statt. Spontane Vergärung in alten Holzfässern von 1000l-

Fassungsvermögen. 10 Monate Reife im Fass auf der Hefe.

Schlanke 11% Vol. Alkohol. In 2022 8,1 g/l Restzucker mit 6,9 g/l Säure.

Farbe:

Leuchtendes, blasses Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Herrlich klare Aromen duften aus dem Glas. Kühle Riesling-Frucht mit satter Ausprägung. Pfirsich findet sich von weiß bis gelb sehr deutlich wieder. Das Steinobst wirkt betörend und steht minutenlang im Glas. Begleitet wird er von etwas Nashi-Birne und gelben Äpfeln. Weiße Blüten, allen voran Jasmin und Orchideen verleihen ihm ein irres Level an Eleganz und Filigranität. Gartenkräuter untermalen diesen wunderschönen Moment dezent. Melisse, Zitronenthymian sowie etwas Kerbel sind ganz fein wahrzunehmen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich dann wunderbar balanciert. Die Frucht, aber vor allem sein Extrakt und die verbliebene Restsüße wirken balancierend und fülliger. Die Fruchtaromatik haftet direkt an diesem Gerüst an. Dann setzt seien kühle, steinige Seite ein und bietet der Frucht Paroli. Ein wunderbares Duell am Gaumen. Offen ausgetragen und schön zu beobachten.

Dabei ist er immer leichtfüßig und zart aufgebaut. Die Frucht ist nie aufdringlich und perfekt austariert.